

DIE BANK

SPEISEKARTE

DIE BANK KLASSIKER

Weißer Spargel vom Spargelhof Niemann 
Kräuterkartoffeln / Hollandaise oder Nussbutter

26,00

MIT kleinem Wiener Schnitzel

ODER geräuchertem Schottland Lachs

ODER geräuchertem Schinken der Schinkenmanufaktur Basedahl

36,00

Tunasashimi

Sesamvinaigrette / Wasabigurken

17,50 / 28,50

Avocadosalat »Die Bank«

Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen

14,50 / 19,50

MIT Tataki vom Rind 18,00 / 25,00

MIT in Ingwerbutter gebratenen Garnelen 20,50 / 26,50

Caesar Salad

Römersalatherzen / Senfdressing / Kapern / Croûtons

12,50 / 18,50

MIT gebratenem Maishuhn 19,50 / 25,50

MIT Räucherlachs 19,50 / 25,50

Pikantes Rindertatar

Wachtelspiegelei / geröstetem Brot

120GR 19,50 / 220GR 26,50

MIT Ossetra Kaviar à 15g + 36,00

Steak Frites vom Weideochsen

Bohnen / Pommes Frites / Sauce Bearnaise

29,00

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren

26,00



KANADISCHER HUMMER VOM GRILL

MIT Trüffelrisotto / Blattspinat / Tomate

1/2 Hummer 39,00

Ganzer Hummer 69,00

MIT Avocadosalat /

Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen

1/2 Hummer 35,00

Ganzer Hummer 64,00

KAVIAR



Ossetra Kaviar à 15g 36,00

MIT Kartoffelstampf / Crème fraîche 42,00



AUSTERN



DONEGAL / BELON

MIT Schalottenvinaigrette / Chesterbrot 4,50 / 5,50

MIT Blattspinat / Sauce Bernaise / Parmesan gratiniert 5,50 / 6,50

VORSPEISEN

Salat von Vierländer Tomate



Chicorée / Passionsfrucht / Ricotta / Rauchmandel / Bärlauch 13,00

Pastrami /

Avocado / geräucherte Eigelbcrème / Mixed Pickles / Brioche / Gartenkresse 15,00

Ceviche vom Schwertfisch



Gurke / Staudensellerie / Wakame Algen / Koriander / Limette / gebrannter Mais 16,00

Gebackenes Kalbsbries /

süßer Senf / Kohlrabi / Apfel / Frisée / Schnittlauch 17,00

Gurkensalat »Die Bank«



7,00

DIE BANK PRIVATE BANKING - Catering & Events nach Maß - individuell & kreativ! Sprechen Sie uns an!

PASTA & SUPPEN

Hummerschaumsuppe /

Hummer Dim Sum / Yuzu / Shiitake / Karotte / Zuckererbse / asiatische Gewürze 13,00

Spargelcremesuppe



Brioche Croûtons / grüner Spargelsalat 12,00

Petersilien Gnocchi



Vierländer Tomate / Kapernsud / Pinienkerne / Stracciata 16,00/ 23,00

Schwarzes Risotto



Calamaretti / Kirschtomate / eingelegte rote Zwiebeln / Zitronen- Olivenöl Sud 18,00 / 26,00

LAND & MEER

Filet vom Adlerfisch /

Honig- Sesam Lack / Teriyaki / Süßkartoffel /
gegrillter Senfkohl / süß- saurer Rettich / Ingwerschaum 27,00

Rosa gegrilltes Steak vom Yellow Fin Tuna /

in Balsamico mariniertes grüner Spargel / Kartoffel-Tomatenstampf / Puttanesca Sauce 32,00

Kotelette vom Iberico Schwein /

weiße Bohnen / Bohnensalat / Fenchel / Zitronenthymian 31,00

Kalbsleber „Stroganoff“ /

Rote Bete / hausgemachte Gewürzgurke / Wiesenchampignons /
Rahmwirsing/ Kartoffel-Nussbutterpüree / Röstzwiebeln 26,00

FRANZÖSISCHER FISCH & KRUSTENTIER Eintopf für 2-



Kartoffel / Wurzelgemüse / Sauce Rouille / Knoblauch -Ciabatta 58,00

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!

- Alle Preise in Euro inkl. 19% Mwst. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard -

DIE BANK

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

25. APRIL BIS 01. MAI

DONNERSTAG

Rote Bete /
Feldsalat / Ziegenkäse / Walnuss

Ochsenbackenragout /
Tagliatelle / Rucola / Zitrone

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

FREITAG

Rucola Salat /
confierte Tomaten / Parmesan / Aceto Balsamico

Hirschgulasch /
Preiselbeeren / Spitzkohl / Gewürzbrotnödel

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

SAMSTAG

Bruschetta /
Zwiebelmarmelade / Büffelmozzarella / Basilikum

Backfisch /
Remouladensauce / Zitrone / Süßkartoffelpommes

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MONTAG

Cous Cous /
mediterranes Gemüse / Feta / Kräutersalat

Kalbsfrikadellen /
Jus / Spargelragout / Bärlauch / Kartoffelstampf

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

DIENSTAG

Melonenkaltschale /
Schmand / Minze

Gemüsecurry /
Pak Choi / Sesam / Glasnudeln

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MITTWOCH

1. MAI

*** Geschlossen ***

2 GANG MENU 23,90
3 GANG MENU 29,90

FRISCH GEPRESST



Orange
Orange / Grapefruit
Karotte / Ingwer
Karotte / Apfel / Ingwer
0,2L 5,90



DESSERT & KÄSE

Joghurt- Pistazien Parfait /
Kiwi / weiße Schokolade / Sablé 14,00

Crème Brûlée von Tahiti Vanille & Orange
Orangenragout / Vanilleeis 13,00

Rüblükuchen /
Karotte / Frischkäse / Walnuss / Aprikose 11,00

Käsekuchen - Asiatisch - /
Maracuja / grüner Tee / Puffreis 13,00

Halbflüssiger Schokokuchen /
Banane / Joghurt als Eis / Zweierlei von der Zitrone 14,00

Friesisch Blue vom Backensholzer Hof /
Karotte / eingelegte Radieschen / Sauerteigbrot / Schnittlauch 14,00

Käseauswahl /
der Rohmilch-Käserei »Backensholz« Nordfriesland / Quittensenf 13,00 / 19,00

WEISSWEIN

2017
Chardonnay Reserve
Haras de Pirque, Chile
0,2 L 10,90
0,75 L 38,00

2017
Riesling »Die Bank«
Weingut Wittmann, Rheinhessen
0,2L 9,90
0,75L 37,00

2017
Weißburgunder
Weingut Battenfeld-Spanier, Pfalz
0,75 L 39,00

2017
Rivaner »Spur der Steine«
Weingut Fogt, Rheinhessen
0,75L 38,00

2018
Sauv. Blanc & Chardonnay »Carlotta«
Domaine des Féraud, Frankreich - Provence
0,2 L 9,90
0,75L 37,00

ROSÉ

2016
Gris Blanc
Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon
0,2L 9,90
1,5 L 70,00

ROTWEIN

2016
Nero d'Avola »Néré«
Maccari, Italien - Sizilien
0,1L 5,80
0,2L 11,00
0,75 L 38,00

2017
Primitivo »Ettore«
Marchesi Antinori, Italien - Apulien
0,1L 6,00
0,2L 11,50
0,75 L 39,00

2015
Zweigelt
Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich
0,75L 39,00

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICE TEAM BERÄT SIE GERNE!

- Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard -

DIE BANK



MENU



DIE BANK CLASSICS

White Asparagus
potatoes with herbs / Hollandaise or melted butter
26,00

WITH a small »Wiener Schnitzel«
OR smoked scotland salmon
OR smoked ham
36,00

Tunasashimi
sesame vinaigrette / wasabi cucumber
17,50 / 28,50

Avocado salad »BANK STYLE«  
soy mayonnaise / leek / radish
14,50 / 19,50
WITH Tataki of beef 18,00 / 25,00
WITH in ginger butter fried prawns 20,50 / 26,50

Caesar salad  
lettuce / mustard vinaigrette / capers / croutons
12,50 / 18,50
WITH fried chicken 19,50 / 25,50
WITH smoked salmon 19,50 / 25,50

Spicy Beef Tartar
fried quail egg / roasted bread
120GR 19,50 / 220GR 26,50
WITH Ossetra Caviar à 15g + 36,00

Steak Frites of Beef
with beans, french fries & sauce bearnaise
29,00

»Wiener Schnitzel«
fried potatoes / cucumber salad / cranberries
26,00



CANADIAN GRILLED LOBSTER

WITH truffle risotto / spinach / tomato
1/2 Lobster 39,00
Lobster 69,00

WITH Avocado salad /
soy mayonnaise / leek / radish
1/2 Lobster 35,00
Lobster 64,00

CAVIAR



Ossetra Caviar à 15g 36,00
WITH mashed potatoes / Crème fraîche 42,00



OYSTERS



DONEGAL / BELON
WITH shallot vinegar / Chester bread 4,50 / 5,50
WITH spinach / Sauce Bernaise / Parmesan - au gratin 5,50 / 6,50

STARTERS

Salad of tomatoes / 
chicory / passionfruit / ricotta / smoked almonds / ransom 13,00

Pastrami /
Avocado / smoked yolk cream / mixes pickles / brioche / cress 15,00

Ceviche of swordfish / 
cucumber / celery / sea weed / coriander / lime / corn 16,00

Baked sweetbreads /
sweet mustard / kohlrabi / apple / frisée / chives 17,00

Cucumber salad »Die Bank«  7,00

DIE BANK PRIVATE BANKING - CATERING & EVENTS Individual concepts and solutions with a high level of creativity!

PASTA & SOUPS

Creamy lobster soup /
asian spices / lobster dim sum / yuzu / shiitake mushrooms / carrots / mangetout pea 13,00

Asparagus cream soup / 
Brioche croutons / green asparagus salad 12,00

Parsley Gnocchi / 
tomatoes / caper sauce / pine nuts / Stracciata 16,00/ 23,00

Black Risotto /
calamari / tomato / pickled red onions / lemon-olive oil sauce 18,00 / 26,00

LAND & SEA

Fillet of stone bass /
honey-sesame glaze / Teriyaki / sweet potato /
grilled chard / sweet sour radish / ginger foam 27,00

Grilled Tuna steak /
in balsamic marinated green asparagus / mashed potatoes & tomatoes / Puttanesca sauce 32,00

Iberico pork chop /
white beans / bean salad / fennel / lemon thyme 31,00

Calf liver »Stroganoff« /
beetroot / pickled cucumber / mushrooms /
creamy savoy cabbage / potato-nut butter puree / roasted onions 26,00

FRENCH FISH & CRUSTACEAN STEW FOR 2 PERSONS /  58,00
potato / root vegetables / Sauce Rouille / garlic ciabatta

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR DETAILS ON ADDITIVES AND ALLERGENS

All prices are given in Euro & include VAT by 19 %. Payment accepted in cash as well as EC, Visa, Maestro or Mastercard

DIE BANK

LUNCH MENU

DIE BANK SCHALTERPAUSE

MEALS APRIL 25TH – MAY 01ST

THURSDAY

Beetroot /
lamb's lettuce / goat cheese / walnut

Ragout of ox cheek /
Tagliatelle / rocket salad / lemon

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

FRIDAY

Rocket salad /
tomatoes / Parmesan / balsamic

Goulash of venison /
cranberries / pointed cabbage / bread dumpling

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

SATURDAY

Bruschetta /
onion jam / mozzarella / basil

Fried fish /
Remoulade / lemon / sweet potato fries

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

MONDAY

Cous Cous /
Mediterranean vegetables / Feta cheese / herbs salad

Meatloaf of veal /
jus / asparagus ragout / wild garlic / mashed potatoes

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

TUESDAY

Cold melon soup /
sour cream / peppermint

Vegetable Curry /
chrad / sesame / glass noodles

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

WEDNESDAY

MAY DAY

*** Closed ***

2 COURSE MENU 23,90
3 COURSE MENU 29,90

FRESH JUICES



Orange

Orange / Grapefruit

Carrot / Ginger

Carrot / Apple / Ginger

0,2L 5,90



DESSERT & CHEESE

Yoghurt-Pistachio Parfait Kiwi /
white chocolate / Sablé 14,00

Crème Brûlée of Tahiti Vanilla & Orange/
Orange ragout / vanilla ice cream 13,00

Carrot Cake /
Carrot / cream cheese / walnut / apricots 11,00

Cheesecake –Asian Style- /
Passionfruit / green tea / puffed rice 13,00

Hot chocolate cake /
Banana / yoghurt ice cream / two kinds of lemon 14,00

Blue cheese from the Backensholzer Hof /
Carrots / pickled radish / sour dough bread / chives 14,00

Selection of cheese /
of the Cheese Manufactory »Backensholz« Nordfriesland / quince mustard 13,00 / 19,00

WHITE WINES

2017
Chardonnay Reserve
Haras de Pirque, Chile
0,2 L 10,90
0,75 L 38,00

2017
Riesling »Die Bank«
Weingut Wittmann, Rheinhessen
0,2L 9,90
0,75L 37,00

2017
Weißburgunder
Weingut Battenfeld-Spanier, Pfalz
0,75 L 39,00

2017
Rivaner »Spur der Steine«
Weingut Fogt, Rheinhessen
0,75L 38,00

2018
Sauv. Blanc & Chardonnay »Carlotta«
Domaine des Féraud, Frankreich -Provence
0,2 L 9,90
0,75L 37,00

ROSÉ

2016
Gris Blanc
Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon
0,2L 9,90
1,5 L 70,00

RED WINES

2016
Nero d'Avola »Néré«
Maccari, Italien-Sizilien
0,1L 5,80
0,2L 11,00
0,75 L 38,00

2017
Primitivo »Ettore«
Marchesi Antinori, Italien-Apulien
0,1L 6,00
0,2L 11,50
0,75 L 39,00

2015
Zweigelt
Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich
0,75L 39,00

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR DETAILS ON ADDITIVES AND ALLERGENS

All prices are given in Euro & include VAT by 19 %. Payment accepted in cash as well as EC, Visa, Maestro or Mastercard